



BLEU & BLANC

FINGER FOOD

- HOUMOUS** citron & coriandre, Nachos  7.50
Houmous with lemon and coriander, Nachos
- GUACAMOLE**  7.50
 tomates, piment, oignons, coriandre & citron, Nachos
Guacamole with tomatoes, pepper, onions, coriander & lemon, Nachos
- BRUSCHETTA TOMATES JAMBON CRU** 8.00
 basilic, ail, huile d'olive
Tomato bruschetta with basil, garlic, olive oil, raw ham
- TATAKI DE THON** 9.50
Tuna Tataki
- ACCRA DE MORUE** sauce aigre douce 8.50
Cod fritters with sweet chili sauce
- BEIGNETS D'OIGNONS** sauce barbecue 7.50
Onion rings with BBQ sauce
- BITTER BALLE** moutarde (spécialité Néerlandaise) 9.00
Bitter ballen, mustard (dutch speciality)
- BEIGNETS DE CALAMARS** sauce tartare 8.50
Calamari fritters, tartar sauce

ENTRÉES

- CAPRESE** 15.90
 Burrata, duo de tomates, basilic, huile d'olive, pesto & Focaccia
Burrata, tomatoes, basil, olive oil, pesto & Focaccia
- TARTARE DE SAUMON** 17.90
 Marinade façon Thai
Salmon tartar with Thai marinade
- MELON DE SAISON** 14.50
 Melon, jambon cru, ricotta, tomates cerise, graines de grenade, basilic
Melon, raw ham, ricotta, cherry tomatoes, pomegranate seeds, basil

SALADES



- SALADE Bleu & Blanc** 18.50
 Foie de volaille, magret de canard fumé, lardons, avocat, tomates cerise
Chicken liver, smoked duck breast, bacon, avocado, cherry tomatoes
- SALADE César** 18.00
 Poulet pané, bacon, oeuf, tomates cerise, cébette, parmesan, pignons de pin, sauce César
Crispy chicken, bacon, egg, cherry tomatoes, spring onion, parmesan cheese, pine nuts, César sauce
- SALADE Niçaise** 17.50
 Thon mi-cuit, oeuf, poivrons marinés, tomates cerise, cébettes, anchois, radis, olives
Medium rare tuna, egg, marinated peppers, cherry tomatoes, spring onion, anchovy, radish, olives
- SALADE Chèvre pané** 17.00
 Chèvre pané, tomates cerise, cébette, jambon cru, betterave, radis, noix torréfiées
Breaded goat cheese, cherry tomatoes, spring onion, raw ham, beet, radish, roasted nuts
- POKE BOWL** Tofu 16.50 = Poulet 18.00 = Thon 19.00
 Riz vinaigré, pousses de soja, concombre, haricots edamame, radis, avocat, mangue, cébette, graines de grenade, coriandre, cacahuètes, sésames, sauce soja
Vegan Tofu = or = Chicken = or = Tuna
 Vinegar rice, bean sprouts, cucumber, edamame beans, radish, avocado, mango, spring onion, pomegranate seeds, coriander, sesame, peanuts, soy sauce

ACCOMPAGNEMENT SIDE DISH

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| Frites - French Fries | 5.00€ | Salade - Salad | 3.50€ |
| Purée de patate douce
mashed sweet potato | 5.50€ | Risotto aux champignons
Risotto with mushrooms | 6.50€ |
| Légumes du jour
vegetables of the day | 5.50€ | Sauce supplémentaire
extra sauce | 2.80€ |

Nos tartines

seulement le midi / only for lunch

TARTINE CHEVRE 15.50

Fromage de chèvre, jambon cru, roquette, figes, noix, graines de courges torréfiés
Goat cheese, raw ham, rucola, figs, walnuts, roasted pumpkin seeds

TARTINE POULET 15.00

Poulet, roquette, avocat, pignons torréfiés, tomates cerises, oignons rouge, mayonnaise truffée
Chicken, rucola, avocado, roasted pine nuts, cherry tomatoes, red onions, truffle mayonnaise

TARTINE SAUMON 16.50

Saumon fumé, guacamole, fromage frais, roquette, cébette, radis, betterave, graines de grenade, baies roses, graines de pavot
Toasted bread with salmon, guacamole, cream cheese, rucola, spring onions, radish, beet, pomegranate seeds, pink berries, poppy seeds

TARTINE CROQUETTE 14.50

(spécialité Néerlandaise)
Meat croquette (Dutch speciality)

*Toutes nos tartines sont accompagnées d'une salade
*All our tartines are served with a salad

PLATS ENFANT KID DISHES

CROQUE MONSIEUR, FRITES 12.00

Toasted ham/cheese sandwich, French fries

FISH & CHIPS 13.00

CRISPY POULET, LINGUINI 13.00

Crispy chicken, fresh linguini

KID BURGER, FRITES 13.50

Bread, beef hamburger, cheese, French fries

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produit bruts.
Pour la provenance de nos viandes veuillez vous référer au tableau situé au bar.

Dans les plats à la carte on peut trouver des traces de lait, oeufs, fruits à coques, poisson, crustacés, mollusques, arachides, soja, céleri, gluten, moutar de, sésame, anhydride sulfureux - sulfites (concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre) et lupin.

CÔTÉ TERRE

PLAT DU JOUR (voir l'ardoise)

Dish of the day

LINGUINI AU POULET, SAUCE PISTOU 18.00

Fresh pasta with chicken, sauce of basil, garlic, pine nuts, olive oil

TARTARE DE BOEUF TOSCAN, FRITES 20.90

Beef tartar prepared in Italian style, french fries

BEACH BURGER BLEU & BLANC, FRITES 21.50

Steack haché, bacon, fromage, salade, tomates, confit d'oignons & sauce burger
Beef hamburger, bacon, cheese, lettuce, tomatoes, onions & burger sauce, French fries

FILET DE BOEUF GRILLÉ, sauce Roquefort ou poivre 32.00

Grilled beef tenderloin, Roquefort or pepper sauce

FILET DE CANARD 25.00

Filet de canard, purée de patates douce, sauce au miel
Duck breast, mashed sweet potato, honey sauce

CÔTÉ MER



MOULES MARINIÈRES DU CHEF, FRITES 15.50

Crème / vin blanc / oignons
Mussels "à la marinière", French fries

LINGUINI DE LA MER 20.50

Palourdes, crevettes, moules, couteaux, persillade
Fresh pasta with prawns, clams, mussels and sauce of garlic, parsley

FILET DE LOUP, Tian Provençal, sauce crémeuse citronnée 21.00

Sea bass filet with zucchini and tomatoes, creamy lemon sauce

THON MI-CUIT AUX SAVEURS D'AILLEURS 23.00

marinade de sauce soja, sésame, riz vinaigré, légumes du jour
Medium raw Tuna, marinade of soy sauce, sesame seeds, vinegar rice, vegetables

GAMBAS, SAUCE À L'ANTILLAISE 23.50

King prawns, Antillean sauce

RISOTTO DE GAMBAS 23.50

Risotto crémeux aux champignons de Paris, parmesan, gambas
Creamy mushroom Risotto, parmesan cheese, King prawns

DORADE OU LOUP GRILLÉ - Poisson entier grillé 600/800gr 29.00

Sea bass or Sea bream - Grilled whole fish 600/800gr
Selon arrivage du jour (voir l'ardoise) / Depending of the catch of the day

MOMENT DE DOUCEUR



- **PAVLOVA EXOTIQUE** 9.00
Meringue, fruits frais kiwi, fruit de la passion, mangue, ananas, copeaux de noix de coco
Meringue, fresh fruit kiwi, passion fruit, mango, pineapple, coconut flakes
- **BRIOCHE PAIN PERDU "DULCE DE LECHE"** 9.00
Glace vanille, amandes et noisettes torréfiées
Pan roasted brioche "Dulce de Leche", Vanilla ice cream, roasted almonds and hazelnuts
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE AMANDE** 9.00
Warm chocolate cake with almond ice cream
- **SALADE DE FRUITS** 9.00
Fruit salad
- **ASSORTIMENTS DE DOUCEUR** 9.00
Sweet assortments

CRÊPES MAISON

- Nature ou sucre 5.50
- Nutella, chocolat chaud, confiture, caramel beurre salé crème de marron, sirop d'érable ou miel & citron 6.50
- CRÊPE COMPLÈTE** 8.50
Nutella, glace vanille, chantilly
Crepe with Nutella, vanilla ice cream, whipped cream
- CRÊPE BANANA** 8.50
Chocolat chaud, banane, chantilly
Crepe with hot chocolate, banana, whipped cream
- CRÊPE BLEU & BLANC** 9.00
Chocolat chaud, glace coco, chantilly, noix de coco râpée
Crepe with hot chocolate, coconut ice cream, whipped cream, flaked coconut
- CRÊPE FRAISES MELBA** 9.00
Chocolat chaud, fraises, glace vanille, chantilly
Crepe with hot chocolate, strawberries, vanilla ice cream, whipped cream
- CRÊPE FLAMBÉE** 10.00
Grand Marnier, glace vanille
Crepe with Grand Marnier, vanilla ice cream

GLACES ARTISANALES

CRÈMES GLACÉES : Vanille, café, chocolat, chocolat blanc, stracciatella, pistache, coco, amande, choco/menthe, banane

SORBETS : Framboise, fraise, citron, passion

- 1 boule / 1 Scoop 3.50
- 2 boules / 2 Scoops 7.00
- 3 boules / 3 Scoops 9.50



COUPES GOURMANDES

- 🍷 **MINI COUPE EXPRESSO** 7.50
Glace café, café, chantilly
Coffee ice cream, coffee, whipped cream
- 🍷 **BANANA SPLIT** 10.00
Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat chaud, chantilly
Banana, vanilla, chocolate, strawberries ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream
- 🍷 **DAME BLANCHE** 9.50
Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream
- 🍷 **SUNDAY** 9.50
Crème glacé, sauce caramel, cacahuètes et amandes grillées
Ice Cream, caramel sauce, grilled peanuts en almonds
- 🍷 **SORBET AUX FRUITS DE SAISON** 10.00
Sorbet framboise, passion, coco, fruits de saison, coco râpée
Sorbet of raspberry, passion fruit, coconut, fruit of the season, grated coconut
- 🍷 **COUPE FRAISIA** 10.50
Glace vanille, fraises, sauce chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, strawberries, hot chocolate sauce, whipped cream
- 🍷 **COUPE OREO** 12.00
Crème glacé, sauce chocolat chaud, biscuits Oreo, chantilly
Ice cream, hot chocolate sauce, Oreo biscuit, whipped cream
- 🍷 **COLONEL** 13.50
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka